

Valoración de las propiedades antioxidantes de vinos regionales.

García Ferreira, Carolina (2011) *Valoración de las propiedades antioxidantes de vinos regionales*. [Tesis de maestría]

El texto completo no está disponible en este repositorio.

Resumen

En el presente trabajo se evaluaron las propiedades antioxidantes de vinos regionales utilizando métodos in vitro (TEAC y FRAP) e in vivo (*S. cerevisiae*) con el fin de resaltar su valor nutricional y sus propiedades beneficiosas para el organismo. Para ello se analizaron vinos tintos de cinco variedades (Cabernet Sauvignon, Malbec, Tempranillo, Merlot y Syrah) procedentes de las Provincias de Córdoba, San Juan y Mendoza. Los variedades tintos estudiados mostraron una alta actividad antioxidante, tanto en los ensayos in vitro como in vivo. Los polifenoles de vino demostraron capacidad de resacatar a la levadura *S. cerevisiae* del estrés oxidativo producido por el H₂O₂, captando radicales libres o activando el sistema endógenos de defensa. Este efecto protector en células expuestas a H₂O₂, no se correlacionó con la actividad de enzimas antioxidantes como la glutación peroxidasa (GPx) y glutación reductasa (GR). El varietal Cabernet SAuvignon, fue el que demostró poseer una mayor actividad antioxidante in vitro (TEAC) e in vivo. No se observó correlación significativa entre el contenido de polifenoles totales y la actividad antioxidante determinada por TEAC o in vivo. El análisis de cinco variedades de vinos de importancia regional demostró que, a pesar de tener un origen similar, el proceso de selección podría llevar a la aparición de distintas propiedades afectando el contenido de los compuestos bioactivos del vino. Basados en los resultados obtenidos, *S. cerevisiae* podría ser propuesto como un modelo celular para realizar un screening de la actividad potencial antioxidante de vinos, así como de otros alimentos. Esta metodología in vivo debería estar complementada con ensayos in vitro, obteniendo así un espectro más completo de la capacidad antioxidante de alimentos.

Tipología documental: Tesis de maestría

Descriptores: [Q Ciencia > QD Química](#)
[T Tecnología > TALIM Tecnología de los Alimentos](#)
[T Tecnología > TP Tecnología química](#)

Unidad Académica: [Universidad Católica de Córdoba > Facultad de Ciencias Químicas](#)